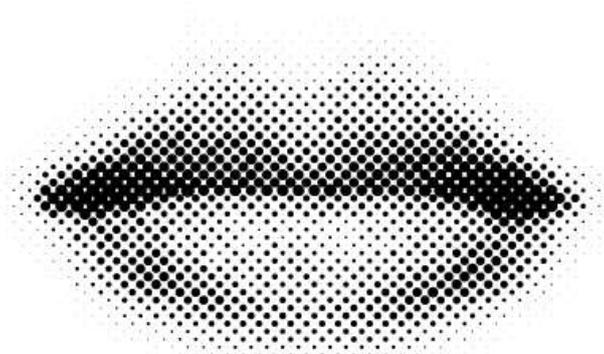


# LUNCH MENU



**FAUCHON**  
**LE GRAND CAFÉ**  
KYOTO

# LUNCH MENU

Carte élaborée par notre chef et le Chef Parisien Sébastien Monceaux.

すべての商品は、シェフが厳選したものを使用しています。

F

## FAUCHON Spécialité

ファッションパリでも提供しているシグネチャーディッシュです。



Nos prix incluent le service et la TVA.

表記は消費税・サービス料を含んだ料金となります。

Veuillez informer votre serveur de toute exigence alimentaire ou d'allergie.

アレルギーのある方は事前にお申し出ください。

# FAUCHON SPECIALTY

フォション シグネチャー

¥8,000

## AMUSE

Crème de maïs de la ferme Murata  
村田農園 パールコーンのプティ・ポ

## ENTRÉE

Salade de FAUCHON L'Hôtel Kyoto

フォションホテル京都サラダ  
オーギュストスタイル

F

## POISSON

Iconique Kouloubiac FAUCHON à la sauce beurre blanc

フォションシグネチャー クリビヤック ブールブランソース  
(フォション特製サーモンパイ包み焼き)

## VIAND

Pavé de bœuf grillé, Parmentier de champignon

牛モモ肉のグリエ キノコのパルマンティエ

FROMAGE +¥2,000

Sélection de fromages d'Hervé Mons, MOF

MOF(フランス国家最優秀職人章)  
エルベモンス氏よりチーズセレクション  
ナッツとフリュイセック

F

## DESSERT

Bisou bisou de saison

フォションシグネチャー 季節のビスビス

# LUNCH FAUCHON

ランチ フォション

¥6,000

## AMUSE

Salade de FAUCHON L'Hôtel Kyoto

フォションホテル京都サラダ

オーギュストスタイル

OU

Pâté de poulet et légumes d'automne, sauce moutarde et framboise

地鶏のパテと秋野菜 ラズベリーマスタード

## PRINCIPAL

F

Iconique Kouloubiac FAUCHON à la sauce beurre blanc

フォションシグネチャー クリビヤック ブールブランソース

(フォション特製サーモンパイ包み焼き)

OU

Pavé de bœuf grillé, Parmentier de champignon

牛モモ肉のグリエ キノコのパルマンティエ

OU

Bœuf de Ōmi grillé +¥3,000

近江牛リブロースのグリルとそのジュ

FROMGE +¥2,000

Sélection de fromages d'Hervé Mons, MOF

MOF(フランス国家最優秀職人章)

エルベモンス氏よりチーズセレクション

ナッツとフリュイセック

F

## DESSERT

Bisou bisou de saison

フォションシグネチャー 季節のビスビス

# MENU DÉCOUVERTE

メニュー ディスカバリー

¥10,000

## AMUSE

Crème de maïs de la ferme Murata  
村田農園 パールコーンのプティ・ポ

## ENTRÉE

Bonite grillée et sa salade automnale  
戻り鰹のグリエ 秋の味覚のサラダ仕立て

## ENTRÉE CHAUDE

Bouillon de champignons et foie gras  
フォアグラとキノコのブイヨン

## POISSON

St-pierre poêlée, courge buttent et parfums de coco  
的鯛のポワレ バターナッツとココナッツ

## VIAND

Filet de bœuf Japonais rôti, aubergine en Bayaldi  
国産牛フィレ肉のロティと秋ナスのバイアルディ

## FROMAGE +¥2,000

Sélection de fromages d'Hervé Mons, MOF  
MOF(フランス国家最優秀職人章)  
エルベモンス氏よりチーズセレクション  
ナッツとフリュイセック

## DESSERT

Crème onctueuse au jasmin, soupe froide de marron et glace à la patate douce  
柔らかなジャスミンのクレーム 栗のスープと干し芋のアイス

# DINNER FAUCHON

ディナーフオション

¥15,000

## AMUSE

Royale d'œufs fermiers, tartare de bœuf et caviar osciètre  
平飼い卵のロワイヤル 和牛のタルタルとオシエトラキャビア

## ENTRÉE

Chinchard mariné et son potager d'automne  
シマアジのマリネと秋の菜園

## ENTRÉE CHAUDE

Bouillon de champignons et foie gras  
フォアグラとキノコのブイヨン

## POISSON

Daurade rose farcie, sauce homardine  
金目鯛のファルシ オマールディーヌソース

## VIAND

Ballotine de lapin, cassolette de légumes  
ラパンのパロティーヌ 地野菜のカソレット

## FROMAGE +¥2,000

Sélection de fromages d'Hervé Mons, MOF  
MOF(フランス国家最優秀職人章)  
エルベモンス氏よりチーズセレクション  
ナッツとフリュイセック

## DESSERT

Crème onctueuse au jasmin, soupe froide de marron et glace à la patate douce  
柔らかなジャスミンのクレーム 栗のスープと干し芋のアイス